

À LA CARTE



COCKTAIL MENU

149

Cloudberry - Aperol - Gin - Cointreau
- Lemon - Bitters - Egg White

We take Sweden's own Hernö Gin, voted the world's best gin in 2017 and combine it delicately with citrus notes of orange, grapefruit, lemon and the addition of the unmistakable flavor of Cloudberries.

149

Sloe Gin - Apricot Brandy - Lemon

Named after the famous silent movie actor it is a mix of Sloe Gin, Apricot brandy and lemon.

149

Gin - Aquavit - Lingonberry
- Lemon - Egg White

Served long with the refreshing flavour of Lingonberry complimenting Hernö Gin.

149

Pisco - Licor 43 - Chamomile
- Sugar - Lemon - Egg White

The subtle blend of Chamomile, Honey, Lemon and Pisco mixed together expertly. Just kick back and relax.

149

Rye Whiskey - Cognac - Benedictine
- Vermouth - Bitters

Taking the New Orleans Classic the Vieux Carre and giving it a Swedish twist, using Grönstedts Cognac and Vattudalen Rye Whiskey made just north of Åre to remake this Classic.

149

Aperol - Cava - Soda Water

Aperol, Prosecco and Soda Water finished off with an orange wedge.

575
DRINK PACKAGE 410

Syrat äpple - Dragon - Citron - Smör - Picklad kålrot

NV Nicolas Feuillatte Brut "Fundamental", Champagne, France

Svamp på flera sätt - Fermenterad sky - Svartkål - Rostad jordärtskocka

2016 Langhe Nebbiolo, Paolo Scavino, Piedmont, Italy

Chokladkräm - Päron - Mynta - Pistasch

Xanté pear cognac

850

Avsmakningsmenyn är sex rätter från vår meny fast i mindre tappning.
En fantastisk komponerad smakupplevelse. Denna meny måste beställas
24 timmar i förväg.

För aktuell meny och information om våra fantastiska dryckespaket, fråga din servis.

LOBBYMENY / LOBBY MENU

195

Portabellosvamp/Högre - Ölkokt lök - Saltgurka - Senap - Isbergssallad
- Cheddar - Majonnäs



210

Räkor - Fänkålscrudité - Dill - Aioli

275/225

Bakad tomat - Rostad vitlöksmajonnäs - Pommes frites

165

Svamp - Vitlök - Salvia - Pinjenötter - Pecorino



175

Röding rökt i Järpen - Lök - Ägg - Sallad - Räkor - Danskt rågbröd

175

Rostad pumpa - Getost - Pumpafrön - Torkade tranbär

145

Kräfter - Västerbottensost - Kummin - Surdegsbröd - O.P. Andersson

95

Det går utmärkt att byta ut potatisen mot en sallad. Alla rätter kan fås i halv portion till barn.

S N A C K S

25/145

Honung - Smetana - med eller utan 4cl vodka

45/125

Ölkorv och senap – med eller utan Copperhills egna öl 33cl

85

Löjrom - Syrad grädde - Dill - Lök

35

Grönt äpple - Ingefära - Krasse

75

Rotfruktschips – Vegansk tryffelmayonnäs

F Ö R R Ä T T E R / S T A R T E R S

185

Löjrom - Kavring - Bakad äggula - Krispig silverlök

165

Syrat äpple - Dragon - Citron - Smör - Picklad kålrot

135

Vitt vin - Smör - Timjan - Rostade hasselnötter

V A R M R Ä T T E R / M A I N S

325

Svamp på flera sätt - Fermenterad sky - Svartkål - Rostad jordärtskocka



285

Buljong på Insjökräfta - Rättika - Tomat - Gurka - Bakad rotselleri

235

Krispig ostronskivling - Skogschampinjon - Gröna bönor
- Rostad Jordärtskocka - Svart vitlök

Önskar du färre kolhydrater, går det bra att byta ut dem mot en sallad.
Alla rätter kan fås i halv portion till barn.

F Ö R T V Å / F O R T W O

Beställes minst 24 timmar i förväg /

720

Delar av det svenska viltarvet. Bokstavligen. De bästa styckdetaljerna tillsammans med
spännande tillbehör säsongen till ära. Fråga din kypare vad dagen erbjuder.

475

Växtriket är fantastiskt. Och gott. Blomkål tillagad med mer passion
och inlevelse än en blomkål någonsin varit tillagad förut.
Till denna lækkerhet: massor av vegetariska tillbehör.

OST / CHEESE

DAGSPRIS / DAILY PRICE

Marmelad - Knäckebröd från Huså

DESSERT / DESSERTS

115

Chokladkräm - Päron - Mynta - Pistasch

115

Mandelmaräng - Gräddfil - Punsch
- Rörörda Havtorn - Nyponsorbet

30

Från vårt bageri

45

Fråga din kypare om kvällens smak

DRINKS MENU

Carlsberg export	79 SEK
Eriksberg Karaktär	89 SEK
Kronenbourg Blanc	95 SEK
Brooklyn Defender IPA	99 SEK

Åre Bryggcompagni IPA/Pilsner	99 SEK
Guest Beer	99 SEK
Till	81 SEK
Celia, gluten free	72 SEK
Copperhill Bartenders Brew	69 SEK
Carlsberg Hof	65 SEK
Nya Carnegie Amber Ale	89 SEK
Erdinger Weissbier Hefe	95 SEK
Somersby Pear Cider	75 SEK
Somersby Double Press Apple Cider ..	79 SEK
Hantverkscider: Golden Cider	99 SEK

Irish Coffee	149 SEK
Jameson, brown sugar, coffee, cream	

Coffee Karlsson	149 SEK
Baileys, Cointreau, coffee, cream	

Romean Arc	149 SEK
Cointreau, hot chocolate, cream	

Lumumba	149 SEK
Cognac, hot chocolate, cream	

(price per cl)

Macallan 12	35 SEK
Highland Park 18	60 SEK
Highland Park 25	195 SEK
Auchentoshan Three wood	32 SEK
Laphroaig 10yr	30 SEK
Lagavulin 16yr	45 SEK
Oban 14yr	30 SEK
Naked Grouse	29 SEK
Nikka Barrel	37 SEK
Redbrest Single Pot Irish	30 SEK
Box High Coast Distillery	32 SEK
Jim Beam Double Oak	28 SEK
Makers Mark	30 SEK
Woodford Reserve	30 SEK
Vattudalen Rye	35 SEK

Martell VS	28 SEK
Grönstedts VSOP	28 SEK
Remy Martin XO	62 SEK
Grönstedts XO	48 SEK
Hennessey XO	96 SEK
Hennessey Paradis	220 SEK

Diplomatico	34 SEK
Bacardi 8	45 SEK
Chairmans Reserve	38 SEK
El Dorado 15	35 SEK
Plantation Fiji/Peru	40 SEK
Plantation XO	48 SEK
Ron Zacapa XO	85 SEK

Hendricks	34 SEK
Monkey 47	46 SEK
Hernö Gin	30 SEK
Napue Gin	35 SEK
Tanqueray 10	35 SEK
Hernö Navy Strength	40 SEK
Vattudalen Gin	32 SEK

Amaretto	28 SEK
Baileys	28 SEK
Frangelico	28 SEK
Xanté pear cognac	28 SEK
Carlshamm Punsch	28 SEK
Limoncino	28 SEK
Cointreau	28 SEK
Licor 43	28 SEK
Chambord	28 SEK

Fernet Branca	28 SEK
Gammeldansk	28 SEK
Jägermeister	28 SEK

Hallands Fläder	28 SEK
Skåne Aquavit	28 SEK
Linie Aquavit	28 SEK

Espresso singel/double	37/43 SEK
Coffee latte	45 SEK
Cappuccino	45 SEK
Americano	40 SEK
Brewed coffee	35 SEK

Hot chocolate	42 SEK
---------------------	--------

Earl Great	35 SEK
Green tea	35 SEK
Rooibos 1772	35 SEK

All our teas come from *Tecentralen* in Östersund. Organic premium teas with minimal impact on the environment.

Carlsberg 0,5%	37 SEK
Eriksberg Hovmästarlager 0.5%	37 SEK
Alkoholfri hantverkscider 0%	40 sek
Red/White/Sparkling Wine	69 SEK

Pepsi, Pepsi Max, 7-up, Zingo	34 SEK
Orange, Apple or Pineapple Juice ...	36 SEK

Pineapple Passion	72 SEK
Pineapple juice, passion fruit and lemon.	
Tea Time	72 SEK
Green tea, Peach, Lemon, mint and soda.	

WINE MENU

NV Conde De Caralt Cava, Catalonia, Spain105/630	2017 Barbera d'Alba, Rocche Costamagna, Piedmont, Italy..... 150/680
NV Nicolas Feuillatte Brut "Fundamental", Champagne, France 135/810	2018 Beaujolais Village, Marc Jambon, Bourgogne, France 115/520
NV Moët & Chandon Imperial Brut, Champagne, France 145/870	2017 Finca Enguera, Bodegas Enguera, Valencia, Spain 125/560
2016 Chardonnay, Au Bon Climat, California, USA 165/740	2016 Langhe Nebbiolo, Paolo Scavino, Piedmont, Italy..... 160/720
2018 Chardonnay, Powers, Oregon, USA 98/450	2017 Pinot Noir, Powers, Oregon, USA 98/450
2016 Irisse, ColleMassari, Tuscany, Italy 145/640	2018 Iscider, Brännland, Umeå, Sweden 85
2018 Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe, Germany 125/560	2018 Moscato d'Ásti, La Spinetta, Piedmont, Italy 75
2018 Stein, Jurtschitsch, Kamptal, Austria 120/540	2013 Moscatel, João M.Barbosa, Setúbal, Portugal 75
	NV Tawny Port, Poças, Douro, Portugal 85



Fråga din kypare efter vår kompletta vinlista. /

*”A good wine should enhance
the overall experience.
Please ask us what suits what.”*

DANIEL GRAHNLÖF, F&B MANAGER

Here is my best tip for a great dinner experience:

My tip has to be the tasting menu. This is a six-course menu perfectly combined with all the best bits from our menu and our surroundings. For current menu please ask at order. Please note that this menu has to be ordered 24 hours in advance.



MSC-C-54562

The fish we work with is certified by the MSC. The aim of MSC is to contribute to healthier seas by ecolabeling and certification by promoting sustainable fishing methods and influencing the consumer to choose the

right seafood upon purchase. Together with their partner organizations, they work for a sustainable seafood market. MSC is today one of the most recognized and trustworthy eco-labels for fish and shellfish.